71e Année. T. 142 N° 40-41 3-10 Octobre 1954

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH ENTOMOLOGICAL INSTITUTE 12 OCT 1954

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. M2 61-80

TRAITEZ VOS VIGNOBLES

contre

Mildiou

avec

CUPROSAN

PECHINEY-PROGIL

contre

l'Oïdium

avec

SOFRIL

PECHINEY-PROGIL

Pour tous renseignements, s'adresser à

PECHINEY-PROGIL, 28, Rue des Docks - LYON-VAISE (Rhône)

ou à ses agents régionaux

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats

— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :

Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

LA LITTORALE
BÉZIERS

71me ANNÉE — N° 40 41 3-10 OCTOBRE 1954

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — De l'intérêt de la reconstitution collective du vignoble de Fitou (A.O.C.). 185
G.B. — Légion d'honneur : Barbut Marcel. — Nécrologie : Eugène Boutier. 189
M. Gadras. — La rentabilité de la culture mécanique du vignoble. . . 190
P. Françot et **P. Geoffroy.** — Influence des matières solides de la vendange sur la formation du méthanol. 197
André Prax. — Responsabilité de l'employeur en cas de non paiement des cotisations de la Sécurité Sociale. 201
R. Montagne. — Les limites à la compétence paritaire. 202
Partie officielle. — Décrets relatifs à l'assainissement de la production viticole, et du marché du vin. 204
Informations. — Le mouvement des vins en août 1954. — Foire internationale de la vigne et du vin. . . . . 208.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

De l'intérêt de la reconstitution collective du vignoble de Fitou (A. O. C).

A l'occasion d'une enquête effectuée avec plusieurs collègues, j'ai parcouru assez longuement cet été les vignes de *Fitou* et des communes voisines, de *Cavès de Treilles* notamment.

Ce vignoble est situé sur la façade maritime du massif des Corbières, à l'extrême sud-est du département de l'Aude. Les vins bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée FITOU, dont l'aire délimitée s'étend paradoxalement à l'intérieur, et de l'A. O. C RIVESALTES, lorsqu'il s'agit de vins doux naturels et de vins de liqueur.

A première vue, les conditions d'établissement et d'entretien du vignoble ne se distinguent pas avec évidence de celles de situations analogues, relativement chaudes et sèches, très nombreuses dans la zone méditerranéenne. Mais, en pénétrant dans les vignes, on ne peut qu'être frappé par l'intensité et la généralisation de la *Dégénérescence infectieuse*, du *Court-noué* si l'on veut.

Il est encore relativement rare de rencontrer la maladie autrement qu'en taches plus ou moins étendues dans les parcelles ; ici, la maladie affecte non seulement des vignes entières, mais

encore des parcelles contiguës, et cela sur des surfaces considérables.

Le cépage dominant est le *Carignan noir*, que l'on n'a pas souvent l'occasion de voir dans un tel état : très faible, fascié, panaché et, naturellement, coulard et millerandé.

Les rendements sont tombés au-dessous de 17 hectolitres à l'hectare dans la commune de Fitou ; il est inexact de prétendre que l'inculture, le défaut de soins éclairés, la sécheresse ou une autre cause de même ordre aient réduit les producteurs dans cette désastreuse situation : les vignes ne sont ni mieux ni plus mal conduites qu'ailleurs ; et il n'y a pas trace, cette année, de l'action de la sécheresse. Il est clair que la dégénérescence est à l'origine de la diminution catastrophique des rendements.

Les voies par lesquelles les vignerons de Fitou en sont venus là méritent un examen.

— • —

L'évolution de ce vignoble depuis l'invasion phylloxérique ne peut être retracée avec certitude. Toutefois, il est admissible que les premiers foyers de dégénérescence s'y soient établis dans les vignes non greffées au cours des premières attaques du phylloxéra.

Le sol, qui est calcaire, n'a pas permis l'utilisation du Riparia, le seul porte-greffe résistant à l'insecte dont disposaient alors les vignerons. Le Jacquez a pu être employé, mais on n'en a pas retrouvé de traces. La seconde vigne greffée a été établie avec des hybrides de Vinifera-Rupestris, tels que les Aramon-Rupestris Ganzin n° 2 et n° 9 et le 1202 C. et avec le Rupestris du Lot notamment.

Les premiers, qui donnent des repousses visibles dans les vieilles vignes, ont été fréquemment utilisés. Or, l'insuffisance de leur résistance au phylloxéra, qui est bien connue, a provoqué la pullulation de l'insecte et favorisé l'extension des taches de dégénérescence préexistantes.

Les plants racinés utilisés (on greffe sur place) ont pour origine les marchés locaux sur lesquels les garanties d'authenticité et de sélection sanitaire sont relativement faibles. Mais l'approvisionnement est complété couramment par des boutures récoltées sur les repousses du sujet dans les vignes déjà établies, déjà plus ou moins dégénérées ; ces boutures sont établies en pépinière dans des conditions qui aggravent encore souvent la maladie.

C'est une pratique détestable. Elle est ici plus fréquente qu'ailleurs, et il n'est guère douteux qu'elle n'est adoptée que parce que les moyens financiers des producteurs ne permettent pas l'acquisition des plants du commerce. On touche ici un des méca-

nismes de la décadence des vignobles économiquement défavorisés.

Les conditions dans lesquelles les plantations sont effectuées appellent également de vives critiques. Il n'est pas observé entre deux vignes successives établies au même endroit le délai qu'exige l'assainissement du sol (10-12 ans). Dans la plupart des cas on replante vigne sur vigne ou après deux ou trois ans.

Mais ces particularités, que l'on retrouve dans plusieurs autres vignobles métropolitains, ne suffisent pas à expliquer l'extension et la gravité de la dégénérescence dans le territoire dont il s'agit. L'origine des greffons paraît avoir joué un rôle décisif.

Dans la plupart des cas, les greffons sont pris sur place ou dans le voisinage ; les praticiens, mal éclairés sur les symptômes de la maladie — et peut-être peu disposés à recevoir des enseignements — ont souvent multiplié à leur insu des exemplaires dégénérés. C'est sans doute la raison pour laquelle le *Carignan noir*, le plus fréquent et, partant, le plus multiplié des cépages locaux, se trouve dans le plus mauvais des états sanitaires. Par contre, le *Grenache blanc*, presque toujours rencontré en vignes relativement jeunes, est beaucoup plus sain et productif, probablement parce que les greffons ont été introduits d'autres régions.

Les gens de Fitou vivent dans une unité géographique isolée par la mer et par le relief aussi bien de l'arrière-pays des Corbières que du Roussillon au sud et de la zone de Roquefort-des-Corbières au nord. Confinés dans un espace relativement peu étendu, séparés par d'autres obstacles encore des producteurs d'autres régions, ils ont vécu repliés sur eux-mêmes pour le grand dommage de leur production essentielle.

Je ne sais si ces explications suffisent et s'il n'y a pas, dans la nature même du sol, une particularité (niveau du plan d'eau, structure physique...) favorable à la dégénérescence : une telle particularité ne se dégage cependant pas d'une observation rapide.

— • —

Sans doute ne serait-il pas inutile de se demander si cette évolution malheureuse du vignoble de Fitou n'aurait pas pu être évitée ou, au moins, ralentie.

Les responsabilités sont partagées ; beaucoup incombent aux producteurs eux-mêmes, auxquels l'on peut reprocher d'avoir agi avec légèreté, sans chercher à connaître les données les plus nécessaires. C'est entendu. Mais il en est ainsi dans l'immense majorité des vignobles métropolitains.

Les pépiniéristes fournisseurs de plants ne sont certes pas tout à fait innocents, mais, bien que l'approvisionnement en plants de vigne du Roussillon ne soit pas parmi les meilleurs,

il est difficile de trouver de ce côté la cause majeure de la décadence du vignoble.

Il reste à décider si la société, en fait l'Administration, placée devant une réalité, l'insigne faiblesse des rendements, n'aurait pas dû intervenir, alors que les faits dont il y avait lieu de tenir compte sont connus depuis longtemps puisqu'ils m'ont été enseignés.

— • —

Ce sont là les vrais problèmes de la vulgarisation, ceux qui touchent la matière même. Si j'insiste sur ce point, c'est parce que je crois nécessaire de combattre avec force l'idée, exprimée devant moi, selon laquelle il ne resterait aux vignerons de Fitou et d'autres lieux qu'à disparaître avec leurs vignes.

Est-ce là, je le demande, cette reconversion dont on parle, qui consiste ici à remplacer la vigne par la friche en vidant les villages de leurs habitants ? Je ne peux pas croire qu'une telle doctrine puisse se faire jour alors qu'il me semble tout à fait possible de rétablir un vignoble normalement productif de vins de qualité. Sans aucun doute, on peut lui reconnaître une réelle facilité d'application car il est bien plus aisé de rayer de la carte viticole française le vignoble de Fitou que tel autre planté d'hybrides ou établi en plaines riches et fraîches. Ce n'est pas une justification suffisante et ce n'est pas l'objectif de la politique viticole actuelle.

— • —

Il reste, ici, à recoudre.

Les vignerons de Fitou ont cru trouver un remède à leurs maux dans le bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée. Ils ont alors constaté que l'A. O., qui donne aux consommateurs la garantie de l'origine, n'accorde aux producteurs aucune garantie de prix. Le problème reste entier.

C'est celui de la reconstitution d'un vignoble prospère aux produits de qualité.

Les nouvelles vignes ne peuvent être établies qu'avec un matériel sain prélevé hors de la zone (greffons) ou acquis dans les conditions voulues (sujets) et actuellement réalisées. Il n'y a pas de difficulté de ce côté. Mais ce matériel doit être établi dans des terres saines qui peuvent être des terres actuellement en friche depuis des dizaines d'années ou bien des terres cultivées en vignes qu'il faut assainir par les voies classiques (arrachage, défoncement, puis repos de dix à douze ans).

Pareil objectif ne peut être atteint par des producteurs isolés faute de moyens et aussi, souvent, faute de terres libres lorsque celles-ci appartiennent à d'autres. Une action concertée, permettant le plein emploi des parcelles en friche, peut être combinée

avec une organisation rationnelle de la production, telle que peut la suggérer l'I. N. A. O. C. (encépagement), tout en obéissant à des impératifs plus généraux (diminution du prix de revient par le remembrement, l'alignement des plantations, etc...).

— • —

Ainsi trouvera-t-on, à la fin, que se fait jour une conception qui, j'en suis sûr, ne manquera pas d'opposants : la reconstitution — pour tout dire, la viticulture — n'est pas œuvre individuelle, mais elle est collective. La preuve est faite à Fitou, et s'il me fallait en produire d'autres je crois que je les trouverais aisément aujourd'hui, que l'initiative individuelle est impuissante lorsqu'il s'agit de résoudre les problèmes viticoles, les problèmes locaux comme ceux qui sont posés devant la nation.

Ici, la solution est accessible. Il ne nous revient pas de dire quelle forme juridique elle doit emprunter car d'autres sont mieux qualifiés pour le faire.

Le Président Le Roy a bien voulu associer l'I. N. A. O. C. aux études préliminaires. La chose a plus d'importance qu'une simple contribution de l'I. N. A. O. C. à la vie d'une A. O, car le fait est que la production des vins d'origine, obtenue dans une aire délimitée précisément, doit, dans le temps de la génération qui vient, poser des problèmes techniques, économiques et sociaux semblables à ceux que l'on rencontre déjà à Fitou.

Mais il revient au Gouvernement, et notamment au Ministre de l'Agriculture, d'établir une doctrine et de prévoir les voies et moyens nécessaires. Sans doute, l'état de la production viticole nationale, avec ses 10-12 millions d'hectolitres régulièrement excédentaires, peut, aux yeux de certains, justifier un certain renoncement. Mais c'est une conclusion que ceux qui ont une connaissance, même superficielle, de la structure de cette production, ne peuvent accepter sans sacrifier un idéal technique et aussi le bien public, mais encore ce qu'il peut rester de sentiment d'humanité en viticulture et qui est bien ce qui permet de vivre en société.

J. Branas.

LEGION D'HONNEUR

M. Barbut Marcel, ingénieur agricole de Grignon, inspecteur général de l'Agriculture en Algérie, directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, vient d'être promu Commandeur de la Légion d'honneur dans la dernière promotion.

Cette haute distinction récompense les éminents services rendus à l'Ecole d'Alger, à l'Administration agricole du Gouvernement général,

au Service des Recherches agronomiques de l'Enseignement et de la vulgarisation par un hau-fonctionnaire français qui honore le Corps de l'Inspection générale de l'Agriculture.

Nous nous joignons aux nombreux amis de Marcel Barbut pour le féliciter chaleureusement.

G. B.

NECROLOGIE

Nous apprenons avec une profonde tristesse le décès de M. Eugène Boutié survenu à Sidi-bel-Abbès, le 15 septembre dernier.

Ingénieur agricole de Montpellier (promotion 1920), Eugène Boutié était un des administrateurs les plus éminents des Associations mutuelles agricoles de l'arrondissement de Sidi-bel-Abbès.

Ses obsèques ont eu lieu dans cette ville, le 17 septembre, au milieu d'un grand concours d'affluence d'amis du disparu.

A Mme E. Boutié et à toute sa famille le *Progrès agricole et viticole* adresse ses très sincères et déférentes condoléances.

G. B.

LA RENTABILITÉ DE LA CULTURE MÉCANIQUE DU VIGNOBLE

Faits

La motorisation dans toutes les branches de l'agriculture est devenue un *désir général de tous les exploitants.*

Les raisons de la manifestation de ce désir général sont nombreuses, d'origines différentes, mais que l'on peut résumer en quatre termes sur le plan social et économique :

1° Pallier aux difficultés de main-d'œuvre.
2° Diminuer le labeur humain et le rendre plus efficace.
3° Abaisser les coûts de production.
4° Améliorer les rendements et conséquemment le profit.

Le progrès réalisé par l'emploi de l'énergie mécanique en remplacement de l'énergie animale, n'a plus à être démontré par des chiffres ; il est entré dans les faits apparents et aucun cultivateur n'aurait aujourd'hui la pensée d'exploiter cent hectares de cultures générales avec les méthodes et moyens de 1900...

En agriculture générale, on a déjà, depuis pas mal d'années, déterminé les normes optima de rentabilité de la culture mécanique tenant compte des surfaces, des richesses naturelles du terroir et des buts poursuivis.

La viticulture qui représente une part importante des revenus de l'agriculture en France, offre sous le rapport de la motorisation des aspects très divers et particuliers qui en font une catégorie tout à fait spéciale

et dont les solutions quant à la rentabilité paraissent différentes de celles de l'agriculture générale.

Cependant, les principes d'étude et d'analyse de la question restent les mêmes.

Comparaisons

Théoriquement, il faut comparer les prix de revient de l'énergie animale et de l'énergie mécanique et voir si la seconde peut se substituer complètement à la première ou s'il est nécessaire de les imbriquer dans la motorisation par étapes...

—•—

Prix de revient comparés, 1954

Nous chercherons à déterminer le prix de revient de l'unité énergétique le cv.-h. (cheval-heure). Le cv. = 75 kgms. Cv.-h. $75 \times 60 \times 60 = 270.000$ kgms. Quel que soit le moteur utilisé : cheval ou tracteur.

Prix revient moteur-cheval. — Pour un Percheron léger ou fort breton de 700 à 750 kgr., la ration d'entretien et de production s'établit autour de 10,5 à 11 unités fourragères que l'on peut fournir dans le cas viticole qui achète tous ses produits de la façon suivante :

Par jour		U.F.	Prix	
Foin luzerne. . . .	13 kgr.	5.65	$15 \times 365 =$	71.175
Avoine.	5 kgr.	4.16	$25 \times 365 =$	45.625
Paille de blé. . . .	6 kgr.	1	$4 \times 365 =$	8.760
Total U.F.		10.81	année : fr.	125.560

Frais accessoires :

Maréchal-ferrant. . . .	9.000	
Bourrelier.	7.000	
Vétérinaire.	1.500	
Assurance mortalité. . .	4.950	
Entretien : pansage, nour.	12.000	
Paille pour litière-fumier	mémoire	34.450

Frais fixes :

Amortissement : achat à 5 ans :	170.000		
mm mm mm mm mm	50.000		
Revente à 15 ans : 50.000	120.000		
	$\frac{120.000}{10}$	= 12.000	
Intérêt du capital moyen simple à 4 %		4.640	16.640
Total à l'année.			176,650

Dans le vignoble, le cheval ne travaille que 160 jours par an au maximum.

Il est donc possible de réduire les rations de production en ramenant les rations journalières

à 7.5 U.F. pendant 150 jours creux, soit une économie de :

$150 \times 4 = 600$ U.F. à 32.40. . . . . 19.440

D'où coût réel à l'année d'un cheval. . . 157.210

Main-d'œuvre : journée de conducteur :

8 heures à 100 fr.	800	
Vin.	70	
Charges soc. 30 % du salaire. .	240	
	—	1.110
160 journées.		× 160
		—
		177.600

160 journées de cheval ont coûté. 334.810

Un cheval fournit en 8 heures environ 10.000 mètres de voyage en tirant un soc de 27 cm. de largeur sur 15 cm. de profondeur, soit un effort de 200 kgr. à la vitesse moyenne de 1 km. 250. Traduisant en cv.-h. mécaniques, nous dirons que le cheval fournit 10 cv.-h. en 8 heures, soit : 1,25 cv.-h- En 160 journées, il nous a permis d'utiliser 1.600 cv.-h.

Prix de revient cv.-h./cheval vignoble. — Le coût d'une unité énergétique :

$$\text{1 cv.-h. nous revient à : } \frac{334.810}{1.600} = 209 \text{ fr.}$$

Le vignoble de 50 hectares qui a nécessité 8 chevaux nous a coûté :

$$334.810 \times 8 = 2.678.480 \text{ fr.}$$

pour une utilisation de $1.600 \times 8 = 12.800$ cv.-h. dans l'année.

—•—

En 1951, M. Carles, viticulteur de l'Hérault, prétendait que la motorisation intégrale n'était pas recommandable et qu'il fallait conserver un cheval pour 13 hectares — ou fraction — en raisons de certains travaux non motorisables : les décavaillonnage, binages interceps, les transports et les traitements.

La rapidité d'évolution des techniques et du machinisme permettent aujourd'hui de franchir ce pas et de supprimer tous les chevaux dont les 4 restant deviendraient un luxe inutile. En effet :

On aurait motorisé partiellement avec un tracteur à chenilles de 35 cv. en conservant 4 chevaux qui n'auraient plus effectué que 125 jours de travail ! Un second tracteur à roues, de 18-20 cv. les remplacera allègrement. Voyons le budget :

Prix de revient. Moteur mécanique :

Tracteur chenille vigneron, diésel 35 cv. (nous choisissons un 35 cv. malgré son excès théorique de puissance parce que :

1° Avec son moteur diésel il ne consomme que pour la puissance utilisée.

2° Utilisé à 60 % seulement de son maxima, le coefficient usure et réparation est réduit au minimum.

3° Sa puissance optima nous permet d'effectuer par nos propres moyens les travaux de renouvellement partiel du vignoble : sous-solage et défonçages, qu'il aura largement le temps d'exécuter en dehors des travaux saisonniers du vignoble en production.

Coût du matériel :

1° Tracteur, chenille. . .	2.000.000	
Charrue portée.	150.000	
		2.150.000
Revente au bout de 6.000 heures (8 ans).		500.000
A amortir sur 8 ans.		1.650.000
2° Tracteurs à roues (4 motrices). .	1.200.000	
Outillage léger.	100.000	
	1.300.000	
Valeur revente après 8 ans. . . .	400.000	
Amortissement.		900.000
Amortissement total sur 8 ans. .		2.550.000

Frais annuels fixes :

Intérêt du capital 4 % simple dégressif. Sur 3.350.000. Amortissements 8 ans, l'an.	87.375
Amortissement annuel (largement calculé).	318.750
Assurances.	8.250
Total pour frais annuels.	414.375

Frais variables :

Carburant, fuel domestique, au total :		
4.500 kgr. à 18 fr.	81.000	
Graissage.	24.000	
Réparation sur 6.000 heures, 8 ans, chenille $\frac{240.000 + 200.000}{8}$ =	55.000	
Conduite : 1.450 h. au total à 165 fr. (*).	239.250	399.250
Total prix revient annuel des deux tracteurs. . . .		813.625

En attribuant 750 heures de travail annuel au chenillard qui ne travaille qu'à la puissance moyenne de 16 cv.,

il nous procure.	12.000 cv.-h.
et 700 heures au tracteur à roues. . .	7.000 cv.-h.
disponible au total :.	19.000 cv.-h.

Prix de revient du cv.-h., tracteur diésel. — Pour une dépense totale de : 813.625 fr., le cv.-h. revient à 43 fr. Et la quantité d'énergie utilisée dépasse de 33 % celle que nous aurions appliquée avec les

(*) 165 fr. l'heure, prix global charges sociales et vin compris.

8 chevaux, soit environ trois façons supplémentaires apportant une sérieuse augmentation de rendement que nous pouvons modestement évaluer à 8 hl. à l'hectare.

Le gain argent se traduit par chevaux.	2.678.480
Dép. tracteurs.	813.625
Gain sur dépenses.	1.864.855
Gain de productivité : $8 \times 50 \times 2.900 =$	1.160.000
Rentabilité de l'opération. . .	3.024.855

Pourquoi des moteurs Diésel ?

1° Parce que beaucoup plus économiques que les moteurs à essence : rendement thermo-dynamique, 35 % des calories d'un carburant bon marché contre 25 % des calories d'un carburant cher. Consommation spécifique en fonction de la charge.

Il est admis par l'expérience qu'en motoculture le Diésel amortit très vite son supplément de prix d'achat à partir de 700 heures d'utilisation par an.

2° Le Diesel n'effraie plus la plupart des motoristes qui sont équipés pour son dépannage éventuel dans des délais aussi courts que pour les moteurs à essence.

3° Nous indiquons dans nos calculs des frais variables une consommation de fuel domestique à 18 fr. le kilo ce qui représente une économie très sensible sur le gaz-oil. Ce détail mérite explication, car on rencontre fréquemment l'affirmation intéressée ou ignorante que seuls les moteurs à deux temps, semi-diesel, du type classique Lanz sont habilités pour brûler du fuel sans inconvénient ni usure anormale !

Ceci demande une explication :

Le gaz-oil et le fuel domestique ont un pouvoir calorifique identique et ne diffèrent que quant à la quantité d'impureté qu'ils détiennent dans leur masse. Ces impuretés sont constituées (celles nocives aux moteurs et particulièrement aux organes de grande précision que sont les pompes d'injection et les injecteurs) par des asphaltes sulfureux cristallisés qui constituent un véritable abrasif, tellement fin et tenu qu'il passe au travers de tous les filtres utilisables, ce qui explique l'aversion et le rejet du fuel dans les diesels en raison de l'usure anormale des organes très coûteux que sont les pompes et injecteurs.

4° Un autre argument : tous les transporteurs routiers sont équipés de moteurs diesels et aucun ne marche au fuel ? Ce combustible importé sous le bénéfice des « droits réduits » est interdit aux usages routiers par notre législation, mais non aux usages agricoles.

5° Il existe un moyen pratique de rendre le fuel encore plus inoffensif que le gaz-oil des pompistes, c'est d'éliminer totalement toutes ces impuretés et notamment les asphaltes cristallisés qui ne peuvent être retenus par aucun filtre pratique, par le passage du fuel (le gaz-oil lui-même s'en trouverait bien) dans un séparateur centrifuge. On en trouve dans le commerce — Alfa-Laval et Bernard Moteurs —.

La centrifugation avant l'emploi, dans un appareil spécial genre écrémeuse centrifuge, mais tournant à 7.000 tours minute, est radicale. Mais la centrifugation ne doit pas être faite longtemps d'avance : 3 à 4 jours au maximum en été et 2 jours par temps froid en raison d'un phénomène bien connu des chimistes. Les asphaltes cristallisables se trouvent dans le fuel à la fois sous forme cristallisée à équilibre de « saturation » et sous forme soluble. Lorsque l'on a éliminé la forme cristallisé (centrifugation) l'équilibre est rompu et au bout de quelques jours, selon la température ambiante, la cristallisation de la forme soluble s'amorce à nouveau.

A l'appui de cette explication, je puis fournir mon expérience personnelle d'entrepreneur de travaux agricoles pendant des années avec des moteurs diesels, utilisant ce procédé et n'ayant jamais eu de révision de pompes d'injection dans les 12 à 15.000 heures d'utilisation.

J'ai même la référence d'un tracteur Deutz ayant dépassé les 30.000 heures sans aucun frais sur sa pompe. Le séparateur chez ce client n'était autre qu'une ancienne écrémeuse à lait soigneusement révisée et équilibrée et dont le régime avait été porté à 7.000 tours minute. Ce tracteur a même fonctionné de façon intense pendant toute l'occupation avec comme combustible tous les corps gras récupérés dans les garages à 30 km à la ronde : huile de vidange de moteurs et boites de vitesse allongés de 300 litres par mois de gaz-oil et pétrole attribués par le G.I.R.P.I.A. !

Objections à la motorisation totale préconisée :
Au nombre de quatre

1° Les décavaillonnages et binages interceps.
2° Les traitements anticryptogamiques et insecticides.
3° Les façons légères d'entretien.
4° Les transports.

Jusqu'à ces temps derniers et en l'absence de décavaillonneuse automatique, on n'en envisageait pas la motorisation, ces travaux effectués avec le tracteur à chenilles ne l'utilisant qu'à un coefficient trop bas.

Mais la nécessité des transports et de travaux simultanés nous a incité à l'utilisation de deux tracteurs dont le second sera un petit 4 roues motrices de 18-20 cv., idoine aux transports même lourds, et qui nous effectuera les façons interceps avec 2 décavaillonneuses classiques et deux hommes à la cadence de 3 hectares par jour avec 20, 25 litres de fuel ! de même que les binages d'été avec le seul conducteur de tracteur.

Restent les traitements. Deux exemples réels ci-dessous en montrent les possibilités.

Premier exemple. — Vignoble de 52 hectares, en Charente (1929), deux mètres d'écartement palissé sur fils de fer.

Un traitement à la bouillie cuprique pouvait, par temps propice, en pleine végétation y être effectué en 3 jours de 10 à 12 heures avec :

6 appareils à traction de 200 litres.
6 chevaux et 6 hommes, 3 chevaux en relai.
2 hommes à la fabrication de la bouillie.
3 hommes et 3 chevaux au transport.
Totaux : 12 chevaux ; 11 hommes.

Par mauvais temps, cette équipe a mis parfois 8 jours pour un seul traitement partiellement aléatoire.

L'organisation du chantier avec le tracteur vigneron à chenilles « Cletrac », 25 cv., utilisé pour les travaux du sol, comprenait :

Le tracteur et son conducteur remorquant « à décrocher » deux appareils spécialement conçus — construction Hertzog, à Jonzac (Charente-Maritime) — à grand débit : 600 litres sur pneux, pression par bouteille d'air comprimé traitant 4 rangs complets, 20 jets, rampes réglables automatiquement pour les virages, travaillant sans arrêt autre que le décrochage de l'appareil vide pour reprendre le plein.

Les 52 hectares étaient traités en 12 heures de travail avec : 4 chevaux et 4 hommes à la préparation et au transport de la bouillie. 1 homme au chargement de l'appareil vide, 1 conducteur de tracteur. Au total : 4 chevaux et 6 hommes.

On aurait pu supprimer les 4 chevaux et un homme avec un camion-citerne, mais cela ne s'imposait pas, les chevaux existant sur l'exploitation de polyculture.

Consommation : 70 litres de pétrole.
Economie : 8 chevaux et 5 hommes × 1 journée
12 chevaux et 11 hommes × 2 à 6 journées

Mais le résultat comptable n'est pas seulement dans cette économie, mais dans l'assurance essentielle contre la maladie, grâce à la rapidité d'exécution.

L'expérience a été étendue dès 1930 à d'autres grands vignobles des firmes Hennessy et Martell de Cognac.

Deuxième exemple. — Vignoble de 70 hectares, en 1952, région de Carcassonne.

En juin, à la veille des traitements cupriques et soufrages du début de floraison, 15 ouvriers se mettent en grève !

Le propriétaire qui habite normalement à Toulouse ne cède pas au chantage. Il a déjà deux petits tracteurs à chenilles Cletrac, largeur 96 cm. Il trouve disponibles deux atomiseurs Pasteur de 400 litres, les fait agencer pour traiter en poudrage humide avec 2 jets, droite et gauche, après carenage des tracteurs et atomiseurs, car les jeunes sarments sont encore fragiles. Malgré quoi, il y eut quelques dégâts à chaque passage, tous les 12 rangs (6 de chaque côté), vitesse d'utilisation : 5 km.-heure.

Une charge de 400 litres couvrait deux hectares en 12 minutes, soit une économie de bouillie de 60 % avec une cadence d'exécution de 6 hectares à l'heure par appareil, malgré que les temps morts soient presqu'aussi importants que les temps utiles.

Le propriétaire aidé de son fils et deux hommes à la préparation de la bouillie, transportée par camion-citerne assez haut pour permettre

la recharge par gravité, ont pu effectuer un sulfatage et poudrage en une seule journée, alors que précédemment 8 appareils traitant deux rangs complets mettaient 4 jours pour un traitement cuprique et autant pour un soufrage.

1 sulfatage, 1 soufrage :

soit 8 chevaux 10 hommes × 4 = 32 journées de cheval 40 hommes
soit 8 chevaux 8 hommes × 4 = 32 journées de cheval 32 hommes
Motorisée : 2 tracteurs et atomiseurs, 60 litres essence, 4 journées d'homme.

Inutile de traduire la rentabilité en chiffres ! ! !

Après cette expérience, le propriétaire envisageait l'achat d'un atomiseur de 800 ou 1.000 litres et l'arrachage de 1 rang sur 21 pour traiter d'un seul passage — sans dégâts 10 rangs de chaque côté — ayant calculé pouvoir traiter ses 70 hectares en 5 heures avec un seul appareil et 4 hommes.

Dans un tel cas, c'est la préparation et le transport de la bouillie : 14.000 litres en 5 heures qui nécessitent une installation adéquate.

Je pense avoir suffisamment démontré la rentabilité de la motorisation intégrale des grands vignobles.

Dans une prochaine étude j'étudierai un problème plus complexe : celui de la motorisation des petits vignobles et particulièrement de ceux, très nombreux, inclus dans de petites ou moyennes exploitations de polyculture, généralement familiales.

Cette transformation est axée sur le tracteur vigneron mixte.

M. Gadras,
Technicien de la motorisation agri-viticole.

INFLUENCE DES MATIÈRES SOLIDES DE LA VENDANGE SUR LA FORMATION DU MÉTHANOL

Les parties solides de la vendange ainsi que les matières pectiques contiennent des principes générateurs de méthanol.

Ce sont les pellicules qui jouent à cet égard le rôle le plus déterminant.

Par conséquent les vins les plus riches en méthanol sont ceux qui proviennent d'une macération des moûts au contact de la vendange entière. Du point de vue pratique, il en résulte que la teneur d'un vin en méthanol dépend surtout de la façon dont il a été vinifié.

Les vins blancs sont toujours plus pauvres en méthanol que les vins rouges, car on ne les fait en général jamais fermenter au contact des pellicules.

Dans les conditions de nos essais de vinification en blanc, le foulage éventuel effectué à la main ne correspondait pas à une macération suffisante pour que les vins blancs issus d'une telle vinification

PINOT NOIR		Méthanol mgr. par l.	Degré alcoolique	Acidité totale SO^4H^2 gr./l.	Matières réduct. gr./l.	*p*H	Rapport $\frac{\text{Méthanol o/o}}{\text{Ethanol}}$
1. Vinifié en blanc		35	12°2	6,1	2,75	2.8	0,035
2. Goutte	rouge normal	111	11,3	3	0,95	3.6	0,12
2. Presse		ECHANTILLON ACCIDENTÉ					
3. Goutte	rouge double marc	143	11,6	3	1,2	3.8	0,15
3. Presse		142	11,3	2,8	1	3.8	0,16
4. Goutte	rouge égrappé	130	12	3,7	0,95	3.34	0,13
4. Presse		100	12	4,5	1	3.28	0,10
5. Goutte	rouge double pellicule	143	11,3	3,4	1,25	3.6	0,16
5. Presse		138	11,3	«	«	«	0,15
6. Goutte	rafle seulement	55	11,7	4,8	1,2	3.8	0,06
6. Presse		53	11,05	«	«	«	0,06
7. Goutte	double rafle	61	11,3	4,6	0,8	3.25	0,07
7. Presse		63	11	4,6	1	3.33	0,07

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : **BERGERAC** (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845

MATERIEL VINICOLE

Les plus hautes références

■

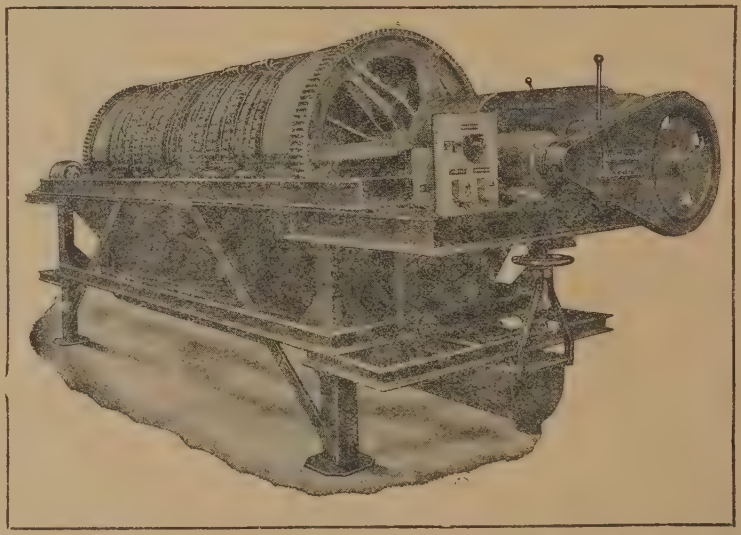
PRESSES HORIZONTALES

A EMIETTAGE AUTOMATIQUE

7 MODÈLES

répondant aux besoins de la plus petite exploitation
aux plus importantes

COOPÉRATIVES



UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES REGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

PHOSPAL "G"

DÉPENSE LIMITÉE, RENDEMENT ASSURÉ

34 pour cent d'acide phosphorique total des phosphates alumino-calciques traités, dont :
26 soluble dans le citrate d'ammoniaque et
8 insoluble

PROCÉDÉS PECHINEY

S. M. T.
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES ET D'APPLICATIONS DES MINERAIS DE THIÈS
23, r. Balzac, PARIS (8e)
Téléphone : CAR. 64-10

ENGRAIS PHOSPHATÉ CONCENTRÉ POLYVALENT

DEMANDEZ-LE
CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

N'attendez pas au dernier jour,
Retenez dès aujourd'hui à la

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY (Aude)

Téléphone: 0.08 - 3.09 - 3.55

Agrément N 377

Vos SEMENCES D'AUTOMNE

BLÉS

Docteur MAZET
ETOILE DE CHOISY

ESCOURGEON

HATIF de GRIGNON

AVOINES

ROUGE D'ALGÉRIE
d'HIVER du PRIEURE

Vos POUSSINS HYBRIDES

pour la PONTE
et pour la CHAIR

Hémoaggiutination
sous contrôle officiel

ECLOSIONS LES LUNDIS
et JEUDIS

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE
CASTELNAUDARY (Aude)

Mouillants et Bouillies cupriques

Le vigneron, lorsqu'il pénètre dans sa vigne, après une pluie ou le matin à la rosée, voit briller au soleil les gouttelettes d'eau, telles des perles délicatement posées sur la pruine des grains ou sur la surface cireuse des feuilles. Il constate un phénomène analogue en suivant les pulvérisateurs qui répandent la bouillie cuprique : celle-ci se rassemble en gouttes plus ou moins fines suivant la dimension des jets et la pression des appareils. Ces gouttes roulent sur le feuillage et sur les grappes, restant parfois accrochées aux dentelures des feuilles. Perdues les gouttes qui tombent ! C'est en pure perte que la bouillie se répand sur le sol. Il est un moyen classique d'éviter ce gaspillage. L'addition d'un mouillant compatible avec les bouillies cupriques provoque un étalement des gouttes ; celles-ci forment alors un mince film adhérent sur la surface de la plante. L'aspect des feuilles ayant reçu une pulvérisation de bouillie rendue mouillante est caractéristique. Le dépôt cuprique, au lieu de se trouver localisé sur les points de la feuille vers lesquels la bouillie a roulé, laissant la plus grande partie sans cuivre, se trouve réparti en larges plages recouvrant presque complètement la surface foliaire ; les raisins de leur côté sont mouillés par la bouillie et le dépôt de cuivre se trouve uniformément réparti sur les grains et sur les pédicelles formant la rafle.

Aucun observateur ne saurait nier cette action favorable du mouillant sur la répartition du cuivre. Encore faut-il que le mouillant utilisé soit bien adapté à son emploi. Tous les produits mouillants, en effet, ne s'accordent pas avec les bouillies bordelaise ou bourguignonne. Les uns, tels les résinates, les sulfonates organiques, précipitent les sels de cuivre sous forme de composés insolubles et inactifs. D'autres produisent une mousse abondante qui empêche le remplissage des pulvérisateurs et rend l'épandage impraticable. Enfin, certains produits tensioactifs utilisés en teinturerie possèdent la curieuse propriété de modifier la forme du jet de pulvérisation. Le cône de projection, beaucoup plus ouvert, se trouve vide de particules liquides à l'intérieur ; de ce fait, seules les feuilles extérieures de la souche sont pulvérisées, aucune goutte de bouillie ne parvient au centre et la souche n'est pas traitée. Enfin, dans certains cas, en particulier avec des mouillants volatils, le film de bouillie qui semble au début recouvrir toute la feuille, se rétracte brusquement découvrant la surface sur laquelle rien ne reste, les dépôts se localisant sur le bord des feuilles.

Il est très important d'employer le mouillant viticole à une dose convenable pour mouiller les feuilles de la vigne et ses grappes. Le problème n'est pas le même que s'il s'agissait de traiter des arbres fruitiers ou d'utiliser des insecticides de contact. La dose qui conviendrait dans ce cas serait trop élevée pour la vigne ; la pellicule liquide trop mince laisserait sur les organes végétaux une quantité de cuivre insuffisante.

Les mouillants pour la vigne sont fréquemment colorés en bleu à la demande instante des viticulteurs qui tiennent à ce que la bouillie marque bien les organes traités. Ils peuvent ainsi contrôler les manques : souches ou rangées oubliées, mauvais fonctionnement des jets, etc...

Les colorants utilisés dans ce but doivent être solides à la lumière ; ce sont des pigments insolubles qui ne peuvent de ce fait réagir avec la bouillie et modifier la solubilité du cuivre par laquage.

Nous dirons, pour résumer, que les mouillants à utiliser afin d'obtenir une meilleure action des bouillies cupriques et d'éviter leur gaspillage doivent avoir un pouvoir suffisant pour mouiller feuilles et grappes à la dose normale d'emploi, une dose plus élevée risquant de dépasser le but recherché et de diminuer l'importance du dépôt cuprique ; ils ne doivent pas former avec les sels de cuivre des combinaisons insolubles et inactives, ni produire de mousse gênante. Enfin, de nombreux viticulteurs recherchent des mouillants faisant marquer la bouillie.

Il resterait encore à étudier l'action des mouillants au point de vue adhérence des bouillies persistance du cuivre sur les feuilles.

Chaque formule commerciale ayant des propriétés particulières dépendant de sa nature, c'est aux viticulteurs et à leurs conseillers d'examiner les produits existant sur le marché pour choisir à bon escient les mouillants convenant au traitement de la vigne.

Jean VINAS.

PÉPINIÈRES
L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
FRUITIERS
ORNEMENTS
ALIGNEMENTS
MONTFAVET
(Vaucluse)
Tél. : 9-31 AVIGNON

Quand vous écrivez
à nos Annonceurs
Recommandez-vous du
PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

fussent sensiblement plus riches en méthanol que ceux qui résultaient d'un pressurage immédiat des raisins (extraction champenoise).

Dans la pratique courante il en est souvent autrement, car la vendange foulée séjourne toujours un certain temps dans les chambres d'égouttage. C'est ce qui explique que les teneurs en méthanol trouvées dans les vins champenois se soient toujours montrées inférieures à celles des vins blancs des autres régions que nous avons pu examiner.

Les vins rosés sont plus riches en méthanol que les vins blancs et plus pauvres que les vins rouges.

—•—

Les essais ont porté sur des raisins de Pinot Noir choisis pour leur homogénéité de composition physique et de maturité.

Ces raisins ont été fractionnés en un certain nombre de lots, traités et vinifiés différemment, afin de permettre la mise en évidence de l'influence respective des diverses matières solides (rafles, pellicules) sur la formation du méthanol.

7 lots ont été constitués, correspondant aux vinifications suivantes :

1. Vinification en blanc ; pressurage direct des raisins et mise en fermentation du moût seul.
2. Vinification en rouge, foulage du raisin à la main et mise en fermentation de l'ensemble, donc jus + rafle + pellicules.
3. Vinification en rouge comme 2, avec adjonction des pellicules et rafles de 1. Par conséquent moût + 2 fois pellicules + 2 fois rafles.
4. Vinification en rouge de raisins égrappés = donc moût + pellicules seulement.
5. Vinification en rouge, après égrappage, donc comme 4, avec adjonction des pellicules de 6. Par conséquent moût + 2 fois pellicules.
6. Enlèvement des pellicules à la main, puis vinification du jus en présence des rafles seules.
7. Vendange traitée comme 6, avec adjonction des rafles de 4. Par conséquent : moût + doubles rafles.

Après fermentation complète, ces différents lots ont fourni du vin de goutte après décuvage et du vin de presse après pressurage des matières solides restantes (à l'exception du n° 1 vinifié en blanc). Les vins de goutte et de presse ont été conservés séparément.

Tous ces vins furent ensuite mis au froid et subirent un premier soutirage dégrossisseur le 28 septembre 1952. Ils furent encore laissés au froid quelque temps, puis mis en bouteilles pleines. Un an plus tard, après soutirage fin clair, les vins furent tous analysés.

Le tableau ci-joint donne les résultats trouvés :

En premier lieu, il ressort de ces chiffres qu'il n'y a pratiquement pas de différence entre les teneurs en méthanol des vins de goutte et de presse. Ce fait semble prouver que la formation du méthanol est rapide et que ce dernier se répartit aussitôt d'une façon homogène au sein du milieu.

Les variations du méthanol en fonction des types de vinifications sont très significatives. Par ordre de teneurs croissantes nous trouvons :

Vinification en blanc.	35 mgr./l.
Jus + rafles seules.	55 mgr./l.
Jus + doubles rafles.	61 mgr./l.
Rouge normal (rouge + marc)	111 mgr./l.
Rouge + pellicules seules. . .	100 à 130 mgr./l.
Rouge + doubles pellicules. .	143 mgr./l.
Rouge + double marc.	143 mgr./l.

L'échantillon vinifié en blanc est le moins riche en méthanol, par conséquent les matières solides de la vendange sont toutes génératrices de méthanol à des degrés divers. Les rafles jouent à ce titre un rôle bien moins important que les pellicules. Ces résultats montrent aussi que les augmentations de méthanol ne sont pas proportionnelles à la quantité de matières solides présentes dans le milieu, tout au moins pour les durées de macération propres à nos essais. Il est très possible que par un contact prolongé dans le temps ; les quantités de méthanol des échantillons surchargés en rafle ou en pellicules eussent été plus importantes.

Il ressort en tout cas indiscutablement que l'enrichissement d'un milieu en méthanol est surtout imputable à la présence de pellicules. Du point de vue pratique cela revient à dire que les vinifications en rouge donnent naissance à des vins beaucoup plus riches en méthanol que ceux qui sont issus d'une vinification en blanc. Par voie de conséquence il faut donc s'attendre à trouver plus de méthanol dans les vins rouges que dans les vins blancs ; cette particularité était déjà apparue aux auteurs ayant étudié cette question : MM. Flanzy, et plus récemment G. Bertrand et Silberstein. Nous avons pensé qu'il serait intéressant de rechercher si l'influence enrichissante des pellicules était liée à leur couleur, en d'autres termes si le principe générateur de méthanol contenu dans les pellicules relevait des matières colorantes.

Envisagée sous cet angle, la question se résume à ceci : les vins rouges sont-ils plus riches en méthanol que les vins blancs parce qu'ils sont rouges ou bien parce que dans le dessein de leur communiquer de la couleur, ils subissent de ce fait une vinification spéciale ? La réponse à cette question peut être facilement obtenue en imaginant un protocole expérimental selon lequel on vinifiera en « rouge » (cette expression devant être comprise sous son sens large de macération au contact des pellicules, quelle que soit la couleur de celles-ci) des raisins blancs. Il va de soi que les vins obtenus de cette façon seront toujours blancs bien que leur composition chimique les apparente davantage à des vins de café ou à des vins rouges. Une épreuve tout aussi démonstrative consiste à ajouter les pellicules blanches à un vin dont on connaît la teneur en méthanol, puis à l'y redoser après quelque temps de macération.

Cette nouvelle série d'essais fut réalisée sur raisins blancs « Gros Vert », les seuls que nous trouvâmes facilement à cette époque de l'année (fin novembre 1953), 14 lots furent constitués :

1. *Vinification en blanc* (extraction champenoise). — Raisins *non foulés*, volume extrait = 500 cc. à partir d'un kgr. de raisin (« cuvée »), moût débourbé.

2. *Vinification en blanc,* méthode classique. — Raisins foulés ; extraction de la totalité du moût de presse (« tout vin » blanc), moût débourbé.
3. *Vinification « en rouge »,* méthode classique. — Foulage à la main.
4. *Vinification « en rouge égrappé ».* — Raisins égrappés à la main, foulés (moût + pellicules).
5. *Vinification du moût en présence des rafles seulement.* — Raisins éraflés, pressurés, rafles ajoutées au moût.
6. *Vinification en rouge égrappé,* mais en présence d'un poids double de pellicules : raisins égrappés, écrasés, auxquels on a ajouté les pellicules de 1.
7. *Vinification du moût en présence d'un poids double de rafles.* — Raisins éraflés, écrasés ; ajouter au moût les rafles séparées, plus les rafles de 1.
8. *Vinification en blanc* (méthode champenoise). — Comme 1, mais addition au moût d'une pectinase 0 gr.,8/l. destinée à faciliter le débourbage du moût.
9. *Vin + pellicules.* — On a pris 0 l. 500 d'un vin nature de Champagne, renfermant 39 mgr./l. de méthanol, auquel on a ajouté les pellicules de 1 kgr. de raisins provenant de 5.
10. *Vin + rafles.* — Dans 0 l. 500 du même vin on a ajouté les rafles de 1 kgr. de raisins provenant de 4.
11. *Vinification en blanc* (extraction champenoise). — Raisins non foulés, extraction de la « cuvée » (50 % en volume du poids de raisins mis en œuvre). *Moût non débourbé.* Donc comme 1, mais non débourbé.
12. *Vinification en blanc,* méthode classique. — Raisins foulés. Moût non débourbé. Donc comme 2, mais non débourbé.
13. *Vin + doubles pellicules.* — A 0 l. 500 du même vin nature de Champagne, ajouter les pellicules provenant des essais 2 et 7.
14. *Vin + doubles rafles.* — A 0 l. 500 du même vin, ajouter les rafles des essais 2 et 6.

(à suivre)

P. Françot et P. Geoffroy,
Station de Recherches Viticoles et Œnologiques de Champagne.

RESPONSABILITÉ DE L'EMPLOYEUR EN CAS DE NON PAIEMENT DES COTISATIONS DE LA SÉCURITÉ SOCIALE

Il s'agit d'une question fort importante et sur laquelle les propriétaires employeurs de main-d'œuvre ont intérêt à être documentés s'ils veulent éviter des surprises désagréables.

La responsabilité de l'employeur pourra être tout d'abord pénale si, par exemple, il prélève sur le salaire de ses ouvriers la part qui doit

être versée à la Sécurité Sociale et n'opère pas ce versement. Dans ce cas l'employeur encourt les peines prévues par l'article 408 du Code pénal pour l'abus de confiance. En outre, aux termes de l'article 52, paragraphe 2, de l'ordonnance du 4 octobre 1945, le Tribunal saisi de l'action publique peut, en même temps qu'il prononce une peine, ordonner le remboursement.

Des cas de cette nature restent assez rares. Plus fréquents sont ceux où aucun précompte n'est détourné, mais où il y a insuffisance, retard, et même absence totale de cotisations.

Les difficultés ne se présenteront d'ailleurs pas tout de suite ; elles surgiront généralement lorsque l'assuré social demandera le bénéfice de prestations ; si, par exemple, il doit être hospitalisé ou bien s'il demande une pension d'invalidité ou de retraite. Si, par la faute de l'employeur, il ne peut bénéficier de l'intégralité de ses droits, il est certain qu'il sera fondé à réclamer une réparation en invoquant l'article 1382 du Code civil.

Mais il ne sera pas seul à pouvoir exercer un recours ; la collectivité qui a dû prendre à sa charge les prestations peut se retourner contre l'employeur défaillant.

C'est ainsi qu'un employeur s'est vu condamner non seulement à verser des dommages-intérêts à un salarié pour lequel il n'avait pas cotisé, mais encore à rembourser, jusqu'à concurrence de 80 %, les frais d'hospitalisation (Montpellier, 20 janvier 1953, Pailloux contre Papin, *Revue de Législation Agricole*, 1953, II, 5, 20). Les Tribunaux judiciaires sont compétents lorsque le salarié poursuit la réparation du préjudice à lui causé par l'employeur. (Cass. soc., 26 juillet 1946).

Au contraire, lorsque le remboursement du coût des prestations est demandé à l'employeur défaillant par la Caisse, l'action est portée devant les Commissions du Contentieux (Com. rég., Paris, 19 janvier 1953 ; Com. rég., Lille, 23 mars 1953).

André Prax, *Docteur en Droit.*

LES LIMITES A LA COMPÉTENCE PARITAIRE

Les deux textes qui codifient la compétence des tribunaux paritaires des baux ruraux sont très nets dans le sens d'une compétence extensive.

Il s'agit de l'article 1 de l'ordonnance du 4 décembre 1944, modifiée par la loi du 13 avril 1946, aux termes duquel : « toutes les contestations entre bailleurs et preneurs auxquelles donnent lieu les baux ruraux sont soumises aux règles de procédure et de compétence » des tribunaux paritaires.

Et l'article 25 de la même ordonnance de surenchérir : « Les tribunaux paritaires ont compétence générale et exclusive pour statuer sur toutes les contestations auxquelles peuvent donner lieu les baux de biens ruraux, même celles qui ressortissent actuellement à une autre juridiction ».

Si la compétence de ces tribunaux paritaires est indiscutable quand il s'agit d'un bail rural, elle doit s'arrêter là. Dès qu'il ne s'agit pas du bail rural proprement dit, la compétence des tribunaux de droit commun doit jouer. Certes, les juridictions paritaires ont pouvoir d'apprécier si l'affaire qu'on leur soumet présente ou non les caractères d'un bail rural. Mais cela fait, tout problème ne relevant pas du bail lui-même, mais ne présentant avec celui-ci qu'un caractère de connexité, doit être jugé par les tribunaux normaux, en l'espèce le Tribunal civil.

La jurisprudence de la Cour suprême est constante sur ce point. En voici une application par la Cour d'appel de Paris (22 juin 1953, D. 54, p. 111) :

Par acte du 25 avril 1947, passé devant notaire, le sieur G... avait vendu au sieur L... divers animaux et matériel agricole pour une somme de 1.850.000 francs, payables en quatre versements annuels échelonnés jusqu'en avril 1951.

Or, le sieur L... n'avait pas effectué le payement prévu lors de l'échéance d'avril 1949. A la suite de quoi le sieur G... lui adressa un commandement, auquel le sieur L... fit aussitôt opposition. Il fit de même opposition au commandement qui lui fut signifié à la suite de l'échéance d'avril 1950, et souleva devant le Juge des référés, saisi de l'affaire, une exception d'incompétence.

D'après le sieur L..., l'acte de cession du 27 avril 1947, base de toute l'affaire, n'était que l'accessoire d'un bail rural conclu entre les parties le même jour. Ainsi le litige porté devant le Tribunal civil serait en réalité un litige entre bailleur et preneur ; et, aux termes de l'ordonnance du 4 décembre 1944, ces litiges relèvent de l'exclusive compétence des tribunaux paritaires des baux ruraux.

La Cour d'appel de Paris ne suivit pas ce raisonnement. Pour elle, les tribunaux paritaires ont certes une compétence exclusive, mais aussi spéciale, pour connaître des différents entre bailleur et preneur relativement au bail rural. Au contraire le litige qui lui était soumis existait entre un acheteur et un vendeur, et donc avait pris naissance à la suite d'un contrat de vente. De par sa nature, ce litige échappait donc aux règles de compétence des tribunaux paritaires et ne relevait au contraire que du tribunal de droit commun, le Tribunal civil.

Comme l'observe M. Savatier dans son « Manuel juridique des baux ruraux » (n° 251 *ter*), « les tribunaux paritaires ne peuvent pas s'appuyer sur une connexité pour juger n'importe quelle affaire différente du bail rural lui-même. Un certain nombre de questions échappent donc à leur compétence, même si elles se présentent à l'occasion d'un bail rural ».

Tel était, somme toute, le cas ci-dessus analysé. Il s'agissait d'une vente conclue à l'occasion d'un bail rural : le litige sur la vente ne découlait en rien, directement, du bail lui-même : la compétence paritaire devait disparaître au profit de la compétence normale.

R. MONTAGNE.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 54-955 du 14 septembre 1954 *relatif à l'assainissement de la production viticole*

EXPOSE DES MOTIFS

Dans le cadre de la politique relative à l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, un décret n° 54-437 du 16 avril 1954 a fixé l'organisation et les règles de fonctionnement de l'Institut des vins de consommation courante créé par le décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 et dont le service administratif est assuré par un crédit budgétaire inscrit dans la loi de finances.

La mission confiée à cet organisme a été définie expressément par le décret du 30 septembre 1953 : elle a pour but essentiel de promouvoir une politique tendant à long terme à la réduction du potentiel viticole et à l'amélioration de la qualité des vins. A cet effet, l'Institut des vins de consommation courante aura pour tâches principales la charge de faire établir le cadastre viticole, d'orienter la production en réduisant la superficie du vignoble et d'en faciliter la reconversion en proposant d'accorder des primes et indemnités adéquates, d'améliorer la qualité des plantations en prescrivant des cépages choisis adaptés au terroir, et plus généralement de suggérer les mesures propres à résoudre la crise viticole.

En vue de favoriser ainsi le retour de la production au niveau des besoins à la date du 31 décembre 1958, conformément à l'article 33 du décret du 30 septembre 1953, l'article 24 du même texte a prévu l'ouverture dans les écritures du Trésor d'un compte intitulé « Fonds d'assainissement de la viticulture » qui est spécialement destiné à encourager et à accélérer cette discipline.

D'autre part et dans un souci de simplification et d'efficacité, la nécessité est également apparue de charger ce compte de l'aide à l'exportation des vins de consommation courante édictée par l'article 11 du décret du 30 septembre 1953.

Il est donc indispensable de le doter des ressources nécessaires à son fonctionnement au moyen d'un prélèvement important sur la fiscalité viticole. A cet effet, il est proposé de prélever ces ressources sur le montant de la taxe unique grevant les quantités de vins commercialisées.

Article premier. — Sur les recouvrements opérés au titre de la taxe unique sur les vins instituée par les articles 442 *bis* et *ter* du code général des impôts, et avant toute répartition du produit de cette taxe, il est opéré, à compter du 1er octobre 1954 et jusqu'au 31 décembre 1958, un prélèvement de 150 fr. par hectolitre en vue de financer l'aide à l'exportation des vins de consommation courante, les dépenses autres que de fonctionnement prévues par l'article 24 du décret susvisé du 30 septembre 1953 et l'établissement du cadastre viticole prévu par l'article 39 dudit décret.

Toutefois, si les ressources ainsi obtenues s'avéraient insuffisantes pour financer ces actions, le prélèvement pourrait être augmenté par décret jusqu'à un maximum de 250 fr. par hectolitre.

Article 2. — Pour l'exercice 1954, le produit de ce prélèvement est porté à la ligne 71 nouvelle : « Produit du prélèvement effectué sur les recouvrements opérés au titre des taxes sur les vins », du paragraphe H : Ressources affectées à l'assainissement de la viticulture de l'état B annexé à la loi de finances pour l'exercice n° 53-1308 du 31 décembre 1953.

Article 3. — Les précédentes dispositions sont applicables à l'Algérie. L'Assemblée algérienne en déterminera les modalités d'application.

Article 4. — Il est ouvert au ministère de l'agriculture pour l'exercice 1954, en addition aux crédits ouverts par la loi n° 53-1312 du 31 décembre 1953 et par des textes spéciaux, au titre des dépenses effectuées sur ressources affectées, un crédit s'élevant à 1.500 millions de francs et applicable aux chapitres ci-après du titre VIII du budget de l'agriculture :

Chap. 84-41. — Primes et indemnités diverses attribuées en vue de l'assainissement des vignobles métropolitains et algériens.	1.000.000.000 fr.
Chap. 84-42 (nouveau). — Aide à l'exportation des vins métropolitains et algériens de consommation courante.	460.000.000 fr.
Chap. 84-43 (nouveau). — Etablissement du cadastre viticole.	40.000.000 fr.

Article 5. — L'application des dispositions de l'article 11 du décret susvisé du 30 septembre 1953 est suspendue jusqu'à une date qui sera fixée par décret contresigné par le ministre des finances, des affaires économiques et du plan et par le ministre de l'agriculture.

— • —

Décret n° 54-956 du 14 septembre 1954 *relatif à l'assainissement du marché du vin*

EXPOSE DES MOTIFS

Par le décret du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, le Gouvernement, voulant mettre un terme à la crise dont souffre la viticulture, prescrivait, en particulier, l'élimination des produits de mauvaise qualité.

Toutefois, le Parlement a considéré opportun un aménagement de certaines dispositions de ce texte, spécialement en ce qui concerne la généralisation de la destruction des sous-produits de la vinification (lies, vins de presse). Tel est l'objet essentiel du décret ci-joint relatif à l'assainissement du marché du vin.

Les prestations viniques correspondantes, calculées sur la base du degré minimum des vins de pays, ne représentent, en réalité, qu'un pourcentage très faible de la récolte. D'ailleurs, des réductions de taux et des aménagements sont prévus en faveur des nouveaux assujettis pour tenir compte des diverses méthodes de vinification et de l'équipement des viticulteurs. De plus, les nouveaux assujettis recevront en 1954 un prix préférentiel afin de leur permettre de se procurer l'équipement nécessaire pour satisfaire aux prestations.

D'autre part, l'article 7 dudit décret stipule que, dès l'évaluation provisoire des disponibilités comparées de la précédente et de la nouvelle campagne, il pourra être prescrit une distillation prévisionnelle.

Ainsi, dès le début de la campagne, une certaine partie des vins, et notamment les vins fragiles, pourra être retirée du marché dont la situation sera, de ce fait, améliorée, sans qu'il soit besoin, pour cela, d'attendre l'estimation définitive de la récolte basée sur la récapitulation des déclarations individuelles, estimations qui n'interviennent jamais avant la fin de l'année.

Article premier. — Tous les producteurs de vin sont astreints à la fourniture de prestations d'alcools viniques correspondant à 10 % de leur récolte exprimée en alcool pur sur la base du degré minimum des vins de pays. Toutefois, ce taux est réduit à :

8 % pour les producteurs de moins de 100 hectolitres.

6 % pour les vendanges destinées à la production d'eau-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée cognac ou armagnac.

5 % pour les vendanges ou moûts utilisés à la préparation des jus de raisin et à l'élaboration des vins doux naturels, mistelles et vins de liqueur.

3 % pour les vendanges employées à la production de mistelles par mutage direct à l'alcool de la vendange.

Les acheteurs de vendanges sont tenus de livrer, pour le compte des personnes dont ils vinifient les récoltes, les prestations d'alcool vinique correspondant au volume total des vins produits. Les coopératives de vinification sont tenues aux mêmes obligations, sauf en ce qui concerne la production des coopérateurs qui réservent à leur consommation la totalité de leur récolte.

Article 2. — Les alcools viniques doivent provenir de la récolte personnelle des prestataires et doivent être livrés avant le 30 avril.

En cas d'insuffisance les prestataires auront l'obligation de se libérer en livrant des alcools de vin de leur propre récolte aux prix et conditions fixés pour les alcools viniques. Toutefois, des transferts portant sur des alcools provenant de la distillation de vins destinés à la production d'eau-de-vie bénéficiant des appellations contrôlées (cognac, armagnac) pourront, par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du ministre des finances, des affaires économiques et du plan, être autorisés entre les différents crus à l'intérieur de chacune des régions délimitées.

Les prestations d'alcool vinique pourront être compensées à due concurrence par :

a) L'allocation en franchise prévue à l'article 317 du code général des impôts pour la partie obtenue en alcool d'origine vinicole.

b) La fabrication d'eau-de-vie de marcs de raisin à appellation réglementée.

Article 3. — Les producteurs ne commercialisant pas de vin au cours d'une campagne sont dispensés de la fourniture de prestations d'alcools viniques à condition que la vinification ait donné au moins 15 kgr. de marcs par hectolitre de vin produit, et que ces marcs contiennent au minimum 4 litres d'alcool acquis ou en puissance par quintal. Ils devront justifier de la destruction de leurs marcs et lies ou de la production correspondante d'eaux-de-vie de marcs.

Dans les régions ne disposant pas de moyens matériels nécessaires à la distillation des marcs, les prestataires qui sont assujettis pour la première fois en vertu du présent décret à la fourniture d'alcools viniques peuvent, jusqu'à une date qui sera fixée par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre des finances, des affaires économiques et du plan, bénéficier d'une réduction du taux prévu. La réduction ne pourra excéder 50 % de ce taux. Dans ce cas, les justifications de destruction des marcs pourront être exigées. Un arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre des finances, des affaires économiques et du plan fixera les modalités d'application du présent article.

Un décret pris après avis de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie fixera, le cas échéant, les taux différents qui seront appliqués aux vins à appellation d'origine contrôlée et aux vins d'Alsace, compte tenu des conditions de vinification et des garanties de qualité qui en découlent.

Article 4. — Les alcools viniques sont payés à un prix au plus égal à 70 % du prix des alcools de marcs du contingent. Ce prix est fixé par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre des finances, des affaires économiques et du plan.

S'il n'a pas été fixé avant le 31 décembre de l'année de récolte, ce prix est égal à 70 % du prix des alcools de marcs du contingent. Toutefois, les prestations d'alcools viniques applicables aux vins des récoltes 1954 et 1955 seront payées au taux de 80 % du prix des alcools de marcs du contingent.

Sont payés sur la même base, les alcools de marcs ou de piquettes, de lies complètes ou non et de vins de lies, obtenus par distillation de telles matières provenant :

a) De producteurs bénéficiant pour les prestations d'alcools viniques, d'un taux réduit, d'une dispense de fourniture ou d'une compensation.

b) De négociants.

Toutefois, en ce qui concerne les producteurs assujettis pour la première fois, en vertu du présent décret, les alcools viniques relatifs à la récolte 1954 seront payés aux prix des alcools de marcs du contingent.

Le prix des alcools de marcs du contingent sera chaque année fixé dès le 1er novembre et les alcools viniques seront payés au plus tard dans les trente jours qui suivront la production de l'état de livraison adressé au service des alcools.

Article 5. — Il ne sera pas délivré de titre de mouvement pour les vins de la récolte d'un viticulteur lorsque celui-ci n'aura pas satisfait, l'année précédente et au plus tard le 30 avril pour la campagne en cours aux obligations prévues, et dans les délais fixés par le présent décret.

Article 6. — L'article 2 du décret susvisé du 30 septembre 1953 est complété comme suit :

« Lorsque l'évaluation provisoire des disponibilités de la campagne, compte tenu des prévisions de récolte établies par les directions des services agricoles, fera apparaître au 1er septembre un excédent important des disponibilités par rapport aux besoins, il pourra être prescrit par décret, une distillation prévisionnelle.

« Cette distillation portera pour chaque producteur sur un volume correspondant à sa prestation précédente affecté d'un coefficient établi en fonction des disponibilités comparées de la précédente et de la nouvelle campagne. Les prestations ainsi fournies seront déduites des obligations de chaque producteur telles qu'elles découleront de l'application ultérieure des dispositons de l'article 7 du présent décret ».

Article 7. — L'article 9 du décret susvisé du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

« Son exemptés de prestations d'alcools de vin, mais demeurent tenus de livrer des prestations d'alcools viniques :

« *a)* Les producteurs de moins de 500 hectolitres dont le rendement ne dépasse pas 30 hectolitres à l'hectare ».

(La suite sans changement).

Article 8. — Le dernier alinéa de l'article 9 du décret susvisé du 30 septembre 1953 est remplacé par les dispositions suivantes :

« *a)* Les récoltants qui obtiennent des eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac ».

Article 9. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret et en particulier l'article 77 du code du vin.

Article 10. — L'article 49 du décret susvisé du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

« Les dispositions législatives et réglementaires relatives au marché du vin seront codifiées par décret en conseil d'Etat pris sur le rapport du ministre de l'agriculture et du ministre des finances, des affaires économiques et du plan avant le 31 décembre 1955 ».

Article 11. — Les dispositions du présent décret sont applicables dès la campagne 1954-1955 dans la Métropole et en Algérie.

Le mouvement des vins en Août 1954

(en hl.)

		METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Août	(A.O.C.).	358.202	néant
	(V.C.C.).	2 987.273	1.311.095
Depuis le début de la campagne 1953-54.		41.779.827	16.425.227
Dans la période correspondante 1952-53.		37.905.464	11.855.797
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Août	(A.O.C.).	244.220	néant
	(V.C.C.).	3 661.121	85.318
Depuis le début de la campagne 1953-54.		45.140.035	1.008.112
Dans la période correspondante 1952-53.		42.099.165	974.807
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		10.219.518	1.844.007
Campagne précédente.....		8.920.055	1.322.351

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire internationale de la Vigne et du Vin. — *Journées scientifiques et techniques.* — La VI^me^ Foire internationale de la Vigne et du Vin comportera, comme tous les ans, des manifestations caractéristiques de son activité essentielle des sciences et des techniques du vin. Les 15, 16 et 17 octobre seront consacrés aux conférences et aux démonstrations de motoviticulture. Ces journées sont placées sous le patronage de l'Institut technique du Vin. Le matériel sera présenté en action dans le Domaine de Lavalette, sous la direction des Maîtres de l'Ecole nationale d'Agriculture. Le nombre des machines présentées dépasse celui des exposants de l'année dernière.

Les travaux de la Commission Universitaire se dérouleront le jeudi 21 octobre, et ils sont particulièrement importants. Un colloque se tiendra d'abord à la Chambre de Commerce. Pourront y assister tous les spécialistes des sciences du vin et de la vigne venus visiter la foire. Au cours de ce colloque seront désignés des rapporteurs pour l'étude des ouvrages, thèses, mémoires, etc... concurrents à l'obtention de l'un des prix décernés annuellement par la Foire internationale.

Les congressistes seront ensuite reçus à la Faculté de pharmacie où ils visiteront le service du professeur Jaulmes. Une séance de travail sera particulièrement consacrée à :

— Dosage de l'alcool par pyonométrie et par voie chimique.

— Etat actuel de la question du plomb dans les vins et les moûts.

L'après-midi, à 15 heures, au Palais des Congrès auront lieu les conférences suivantes :

a) Par M. Gaston Galtier, professeur à la Faculté des lettres : « Le vignoble argentin ».

b) Par M. Jean Julien, assistant des Sciences physiques à la Faculté des sciences, et chargé de recherches à l'Institut de Chimie : « Résultats récents sur les matières colorantes du vin ».

c) Par M. Nègre, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture : « Les facteurs de qualité du vin ».

d) M. le professeur Pagès, de la Faculté de médecine, fera, en outre, une communication sur : « Quelques réflexions et hypothèses relatives aux troubles imputés au vin ».

La Commission Universitaire rappelle que la Foire internationale de la Vigne et du Vin répartit annuellement 200.000 fr. de prix. Elle récompense les travaux présentés à la Commission Universitaire et jugés par elle. Ces travaux doivent être consacrés à la vigne et au vin, et peuvent toucher au domaine scientifique comme littéraire. Les mémoires doivent être adressés au nom de M. Paul Boulet, président de la Commission Universitaire, au siège de la Foire, 11 *bis*, rue de la Loge.

Ils peuvent être reçus jusqu'au 10 octobre. Les étrangers peuvent présenter leurs mémoires qui devront être rédigés en français.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (2) : récolte 1953 : 9 à 10° : 280 à 290 ; 10 à 11° : 290 à 310. — Lézignan-Corbières (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (30) : récolte 1953 : 11° : 300. Alcools : pas d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (4) : V.C.C. : 285 à 290 ; vin montagne et région costière : 290 à 300 ; vins de café, blanc : pas de cote ; vin Côtes-du-Rhône : pas de cote.

Hérault. — Béziers (1er), récolte 1953, rouges : 10 à 10°5 : 280 à 290. Récolte 1954 : rouges, rosés et blancs : pas de cote. — Montpellier : 9 à 10° 270 à 290 ; 10 à 11° : 290 à 300 ; C.S. 10 à 11° : absence du commerce, pas de cote. — Sète (29) : Vins de pays et vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (2) : récolte 1953 : 10 à 12° : 290 à 300. Récolte 1954 : insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S. 1953 : 290.

Var. — Brignoles (2) : récolte 1953 : rouges : 270 à 280. Récolte 1954 : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (4) : Récolte 1953 : V.C.C. : 290 à 300 ; vins de café : 310 à 350 ; Côtes-du-Rhône : 12 à 13° : 500 à 520. Récolte 1954 : 10°, sous marc : 270 ; 10°5, sous marc : 275 ; 11° : sous marc : 280 ; Côtes-du-Rhône : 10°5 à 12° : 385 à 420.

ALGERIE. — Alger (4) : récolte 1953 : V.C.C., rouges premier choix : 10 à 10°5 : 270 à 277,5 ; deuxième choix : 270 à 275 ; avec logement prolongé : 280 ; premier choix : 11 à 11°5 : 270 à 275 ; deuxième choix : 270 à 275 ; avec logement prolongé : 280 à 290 ; premier choix : 12 à 12°5 : 280 ; avec logement prolongé : 300. Rosés : premier choix : 10°5 à 11°5 : 270 à 275 ; deuxième choix : 265 à 270. Blancs de blancs : premier choix : 10°5 : 270. Récolte 1954 : première tranche rouges : V.C.C. : 11 à 11°5 : 270 à 280 ; 12 à 12°5 : 275 à 280. V.D.Q.S. : 13 à 13°5 : 275 à 280. — Mostaganem (4) : récolte 1953 : rouges : 290 à 292,5 ; 14° et au-dessus : 295 à 300 ; rosés : 295. Récolte 1954 : première tranche, rouges et rosés : 270 à 277,5 ; vins logés : 280 à 285. — Oran (4) : récolte 1953, vins libres : 290 à 285. Récolte 1954 : vins logés : 280 à 285 ; vins en excédent avec retiraison immédiate : 270.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

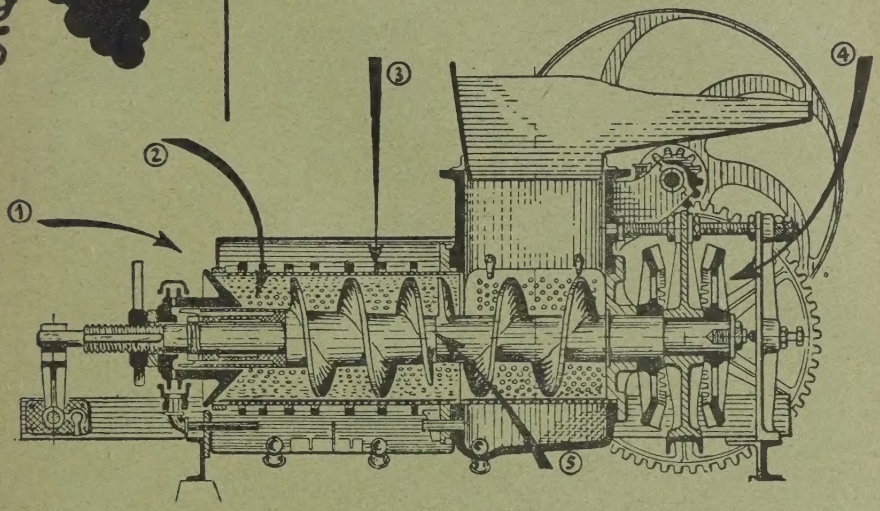
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 1934

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	18	11	P	17	13	P	21	8	P	15	6	3	14	6	1	17	14	P	23	11	P
ANGERS	19	10	P	18	14	P	20	9	P	17	6	8	16	6	»	17	13	P	19	12	P
COGNAC	20	10	4	19	16	5	20	15	3	19	7	4	17	8	»	17	11	»	19	10	»
BORDEAUX	19	13	5	20	17	3	20	17	3	20	9	12	16	11	P	18	8	»	21	12	»
TOURS	19	10	3	18	13	2	20	11	3	17	6	8	15	5	P	16	12	P	18	13	P
NEVERS	18	10	1	18	13	P	21	11	2	18	9	13	14	2	1	14	11	P	18	12	P
AGEN	9	13	4	22	18	P	23	15	P	21	11	2	17	5	»	18	5	»	24	8	»
CLERMONT-FERRAND	19	8	P	29	15	P	21	13	»	20	8	1	14	5	P	16	9	»	16	13	P
MONTELIMAR	17	10	25	21	12	P	26	13	»	25	11	2	17	8	»	16	7	»	18	15	»
TOULOUSE	18	13	2	22	17	P	23	13	P	21	10	4	17	7	»	18	5	»	20	7	»
CARCASSONNE	20	13	P	24	18	P	25	16	P	21	11	2	18	9	»	19	8	»	22	8	»
PERPIGNAN	23	15	P	27	20	»	30	18	»	27	15	»	20	12	»	21	11	»	27	12	»
MONTPELLIER	17	12	3	24	15	»	27	17	»	26	14	»	21	9	»	21	6	»	26	9	»
REIMS	17	10	2	17	12	1	14	3	7	14	5	2	12	2	P	12	11	5	18	15	4
STRASBOURG	17	11	5	16	12	3	14	9	11	16	9	8	13	1	2	12	9	1	16	13	P
DIJON	17	10	7	15	12	4	21	11	5	17	9	10	14	1	3	13	9	4	16	12	1
LYON	17	10	3	18	13	P	20	15	17	21	11	4	17	5	P	16	9	P	16	11	P
GRENOBLE	18	11	17	19	12	P	22	15	9	23	11	17	5	6	8	14	4	P	18	8	P
MARSEILLE	22	11	P	22	13	»	26	16	»	25	16	»	18	11	»	18	12	»	22	10	»
NICE	21	13	19	21	13	»	22	13	»	23	17	»	24	12	»	22	12	»	21	13	»
AJACCIO	23	16	6	23	13	»	25	14	»	25	16	»	20	11	3	22	10	»	21	15	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

LA SOCIÉTÉ DES
PRESSOIRS COLIN

présente sa

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO

- Fouloirs Pompes à vendange à piston rotatif et vertical
- Egrappoir pompe
- Pompe pour la manutention des marcs fermentés
- Equipements de cuves

— **SAINT-THIBÉRY (Hérault)** —

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés
dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer
Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

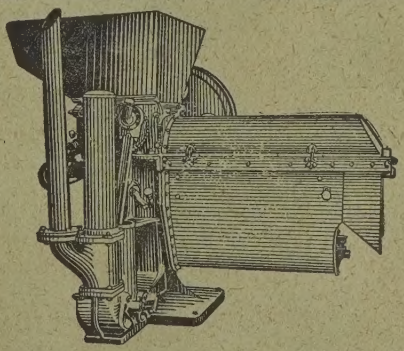
INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc..



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

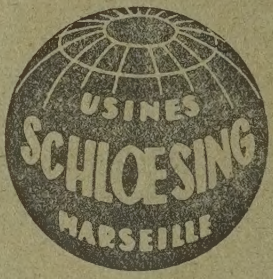
Envoi gratuit

de tous catalogues

renseignements et devis

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture



SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.